

Beaucoup d'appelés, peu d'élus au Michelin 2017 (INFOGRAPHIE)

HUBERT HEYRENDT Publié le mardi 22 novembre 2016 à 09h08 - Mis à jour le mardi 22 novembre 2016 à 12h50

Neuf restaurants belges reçoivent leur étoile au Guide Michelin

lalibre.be

FOOD (/LIFESTYLE/FOOD) Dès 16h hier après-midi, une petite foule s'est ruée, dès l'ouverture des portes, dans la grande salle du Flandres Expo où se déroulait la présentation du guide Michelin Belux 2017. Chefs, restaurateurs, journalistes, blogueurs se sont d'abord pressés sur vers le bar. Histoire d'évacuer le stress avant la montée sur scène de l'Américain Michael Ellis, directeur international du guide Michelin... Pourtant, la cérémonie de remise des étoiles a déçu les professionnels. Le guide rouge livre en effet une édition de transition, sans changement majeur...

! Voici les neuf restaurants récompensés d'une étoile par le guide Michelin (/lifestyle/food/voici-les-neuf-restaurants-recompenses-d-une-etoile-par-le-guide-michelin-5833319dcd70735194a5d93a)

Ces dernières semaines, les rumeurs allaient pourtant bon train. Pour prendre la place du Brugeois Geert Van Hecke, qui a fermé son restaurant trois étoiles "De Karmeliet" (<http://lacuisineaquatremaains.blogs.lalibre.be/archive/2016/04/13/d-karmeliet-ce-n-est-qu-un-au-revoir-1150689.html>), on annonçait enfin un chef francophone. Que ce soit Sang-hoon Degeimbre à "L'air du temps" (<http://lacuisineaquatremaains.blogs.lalibre.be/archive/2013/01/17/l-air-du-temps-la-recreation-du-terroir.html>) à Liernu ou Christophe Hardiquet, qui s'est inventé une nouvelle identité bruxelloise chez "Bon-Bon" (<http://lacuisineaquatremaains.blogs.lalibre.be/archive/2016/09/21/bonbonheritage.html>). Lequel recevait, le 10 novembre dernier, un événement culinaire d'envergure internationale : le QG du Gelinaz Shuffle (<http://lacuisineaquatremaains.blogs.lalibre.be/archive/2016/11/11/gelinaz-vingt-grands-chefs-en-cuisine-chez-%C2%A0bon-bon%C2%A0-1153834.html>), qui a permis à des grands chefs du monde entier d'échanger leurs cuisines... Il n'en est

rien. Michael Ellis n'a annoncé aucune nouvelle table doublement ou triplement étoilée. A l'exception du "Mosconi" à Luxembourg, qui a récupéré sa seconde étoile, perdue il y a trois ans. Côté belge, on ne note donc aucun changement au sommet de la hiérarchie...

De nouveaux étoilés

Le public présent à Gand n'a néanmoins pas caché sa joie lorsque, sous un tonnerre d'applaudissements, le directeur du Michelin a annoncé le premier restaurant à décrocher une étoile : la **Bozar Brasserie** à Bruxelles (<http://lacuisineaquatremaisons.blogspot.be/archive/2016/01/20/bozar-brasserie-1149051.html>). Une récompense amplement méritée pour le chef arménien Karen Torosyan, qui a transformé la brasserie du Palais des Beaux-Arts en un haut-lieu de la grande cuisine française classique.

Cette étoile à la "Bozar Brasserie" était très attendue. La vraie surprise, c'est l'adoubement de Ricarda Grommes. La chef du **Quadras**, ouvert il y a quelques mois seulement à Saint-Vith, entre non seulement au guide avec un premier macaron mais la jeune femme s'est également vu décerner le premier prix Michelin de la meilleure chef du Bélux.

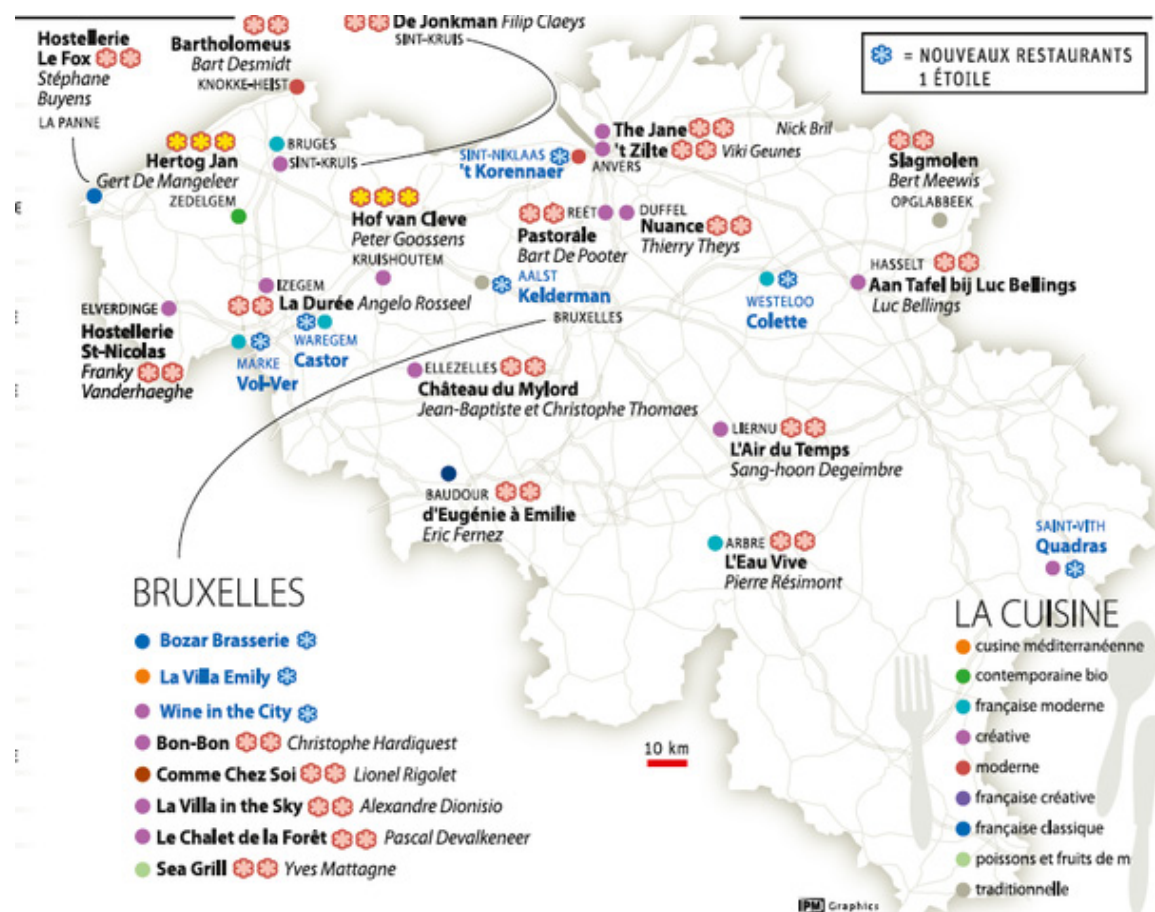
À Bruxelles, le groupe de l'homme d'affaires Serge Litvine peut à nouveau se frotter les mains avec le premier macaron offert à **La Villa Emily**. Lequel s'ajoute aux deux étoiles de "La Villa in the Sky" d'Alexandre Dionisio et à celle de "La Villa Lorraine". À noter également l'étoile décrochée par Eddy Münster pour sa table oenophile **Wine in the City** à Jette.

Le tropisme flamand du Michelin

Pour le reste, pas grand-chose à se mettre sous la dent. C'est une fois de plus du côté de la Flandre que se sont essentiellement promenés les inspecteurs du guide rouge, délaissant quelques adresses promises à un bel avenir en Wallonie... Les cinq derniers macarons se cachent en effet tous du côté flamand : le **Castor** de Maarten Bouckart à Courtrai, **Colette** de Thijs Verloet à Westerlo, **Kelderman**, restaurant à poissons d'Alost, **'t Korennaer** d'Edwin Van Goethem à Saint-Nicolas et **Vol-Ver** de Sébastien Verveken à Marke.

Perte de vitesse ?

Cette édition 2017 du Michelin a en tout cas laissé les commentateurs sur leur faim. On note néanmoins une vraie évolution. Jusque-là quasiment totalement indépendant, le prestigieux guide rouge lorgne du côté de son concurrent direct, le guide Gault&Millau (<http://lacuisineaquatremaisons.blogspot.be/archive/2016/11/07/tim-boury-chef-de-l-annee-au-gault-millau-2017-1153762.html>). Celui-ci met en effet en avant un multitude de partenariats commerciaux avec des marques prestigieuses comme le champagne Veuve Clicquot mais aussi... comme Metro et Délifrance, pas exactement le symbole de la haute gastronomie...



LES PRIX

★★★★	"Hertog Jan" (Zeldegem)	Menu 115-315€ - Carte 220€
★★★★	"Hof van Cleve" (Kruishoutem)	Lunch 155€ - Menu 230 -275€
★★★	"Aan tafel bij Luc Bellings" (Hasselt)	Menu 50€-130€
★★★	"L'air du temps" (Liernu)	Lunch 65€ - Menu 105-150€ - Carte 115€
★★★	"Bartholomeus" (Knokke-Heist)	Lunch 48€ - Menu 82-99€ - Carte 130€
★★★	"Bon-Bon" (Bruxelles)	Lunch 95€ - Menu 175-220€
★★★	"Le chalet de la forêt" (Bruxelles)	Lunch 54€ - Menu 145-185€ - Carte 130€
★★★	"Château du Mylord" (Ellezelles)	Menu 85-165€ - Carte 120€
★★★	"Comme chez soi" (Bruxelles)	Lunch 60€ - Menu 149-227€ - Carte 120€
★★★	"D'Eugénie à Émilie" (Baudour)	Menu 59-100€ - Carte 130€
★★★	"La durée" (Izegem)	Menu 55-150€
★★★	"L'eau vive" (Profondeville-Arbre)	Lunch 45€ - Menu 70-110€ - Carte 105€
★★★	"Hostellerie Le Fox" (La Panne)	Lunch 55€ - Menu 99-105€
★★★	"Hostellerie St-Nicolas" (Elverdingue)	Lunch 46€ - Menu 65-110€
★★★	"The Jane" (Anvers)	Menu 100-140€
★★★	"De Jonkman" (Bruges-Sint-Kruis)	Menu 62-150€ - Carte 150€
★★★	"Nuance" (Duffel)	Lunch 55€ - Menu 115-135€
★★★	"Pastorale" (Reet)	Lunch 55€ - Menu 99-175€
★★★	"Sea Grill" (Bruxelles)	Lunch 65€ - Menu 135-195€ - Carte 165€
★★★	"Slagmolen" (Opglabbeek)	Lunch 60€ - Menu 115-135€
★★★	"La Villa in the Sky" (Bruxelles)	Lunch 85€ - Menu 145-175€
★★★	"t Zilte" (Anvers)	Lunch 68€ - Menu 130-180€

Guide Michelin Bélux 2017: 1400 restaurants et hôtels recensés en Belgique et au Luxembourg, dont 143 étoilés et 179 Bibs gourmands (624 pp., 21,95€).

Tous les détails du palmarès sont à retrouver sur : [Bit.ly/CuisineQuatreMains](http://bit.ly/CuisineQuatreMains).
(<http://bit.ly/CuisineQuatreMains>)